



Le marché local de la restauration collective Eurélienne



ÉVÈNEMENTS À VENIR :

Courant Avril 2021
Au pré de l'assiette

Edito

Depuis 2018, vous êtes de plus en plus nombreux à intégrer le dispositif Agrilocal28. Afin de vous accompagner fidèlement dans votre démarche, nous avons le plaisir de vous annoncer le lancement de notre Newsletter qui sera publiée tous les 3 mois.

Dans ce premier numéro, vous trouverez :

- La loi Egalim en résumé
- Le fonctionnement de la plateforme Agrilocal28
- Quelques astuces pour limiter l'expansion du Covid-19 dans les restaurations collectives
- La lentille verte, produit local de saison

Aujourd'hui **95 fournisseurs** (pommes de terre, légumes, légumes sec, céréales, pâtes, produits laitiers, viande porcines, volailles, etc.) et **64 acheteurs** sont inscrits sur la plateforme Agrilocal28. Les 18 premiers mois d'activité, des échanges d'une valeur de près de 100 000€ ont été enregistrés.

L'équipe d'Agrilocal28

Loi EGalim

- Etats Généraux de l'ALIMENTATION

Que dit la loi ?

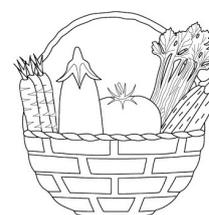
3 objectifs simples



Meilleure
rémunération



Meilleure
qualité



Saine, sûre,
durable

Restaurations collectives au 1 janvier 2022



20% de produits
biologiques



50% de produits
de qualités dont
biologiques



Plus de
plastique



Moins de
gaspillage

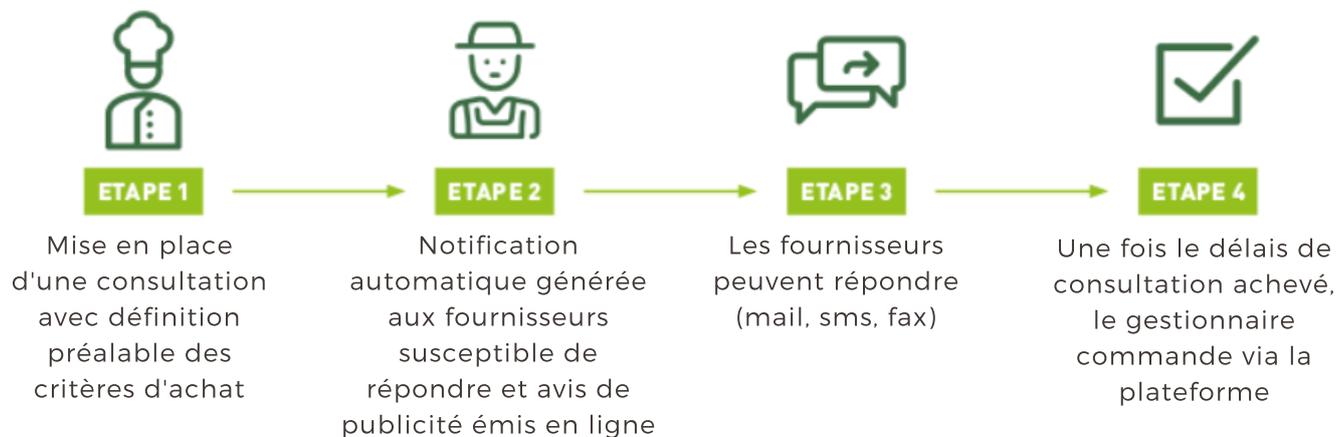
Les dates clés

- **1 novembre 2018** : Vote de la loi Egalim.
- **1 novembre 2019** : Obligation d'un menu végétarien / semaine dans les restaurations scolaires.
- **1 janvier 2020** : Fin des bouteilles, couverts, pailles en plastique. Obligation de communiquer sur le gaspillage et les produits durable (1x/an).
- **1 janvier 2022** : Au moins 50% produits durables et de qualité dont au moins 20% biologiques. Diminuer le gaspillage et donner les excédents alimentaires.
- **1 janvier 2025** : Interdiction d'utiliser des contenant alimentaires (cuisson, réchauffe, service) en plastique.

Agrilocal

C'est gratuit, facile, rapide et respectueux du Code des marchés publics.

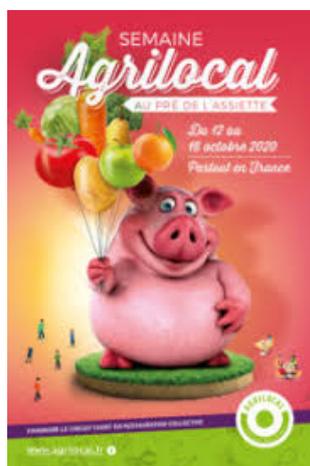
Etapas d'achat :



Envie de vous lancer ? Que vous soyez fournisseur ou acheteur n'hésitez pas ! L'essayer c'est l'adopter !

Pour plus d'information contactez Ludivine Nion :

Ludivine.nion@eurelien.fr | Tél. 02 37 88 08 53 / Port. 06 87 31 09 05



Boite à idées anti-Covid19 d'autres départements

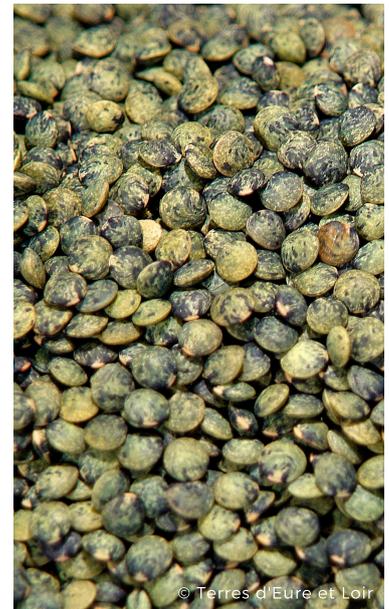
- Dans l'Oise, les élèves ont du choisir 2 ou 3 amis avec lesquels ils souhaitent manger jusqu'à nouvel ordre.
- Dans le Gers, un élève par table est désigné pour aller chercher et distribuer l'eau pour limiter les contacts sur la carafe.
- Dans le Vaucluse, une mini-carafe par élève.

Zoom sur . . . la lentille verte

- 23 000 T / an produite en France
- Disponible toute l'année
- Riche en protéines (8%)

Les producteurs Agrilocal 28

La ferme de Louis (Terminiers), Maximilien Vangeon (St Prest), MIL Perche (Bretoncelles), Saveur de nos terres (Serazereux),



© Terres d'Eure et Loir

Idée recette végétarienne (10pers.) : **Dahl de Lentilles vertes**

Ingrédients :

- 1 oignon émincé
- 1 cs de curry
- 1 cs de cannelle
- 40 cl de lait de coco
- 400 g de tomates pelées et concassées
- 200 g de lentilles
- sel

Etapes :

1. Faites tremper les lentilles dans de l'eau pendant 1 h.
2. Faites revenir l'oignon avec un peu d'huile. Lorsqu'il est bien doré, ajoutez les épices et le lait de coco. Salez.
3. Laissez réduire quelques minutes.
4. Ajoutez les tomates, les lentilles,
5. Couvrez et laissez mijoter environ 1 h, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres.

Et vous, quels sont vos astuces anti-covid19, vos recettes, etc ?